

PROGRAMA FORMATIU

Denominació de l'especialitat:	Organització d'esdeveniments en restauració i hostaleria.
Família Professional:	Hostaleria i turisme
Àrea Professional:	Restauració
Codi:	HOTR0078
Nivell de qualificació professional:	3

Objectiu general

Gestionar esdeveniments en el sector de la restauració i l'hostaleria, assumint la planificació, organització, coordinació de l'acte i avaluació dels resultats obtinguts.

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1	Planificació, organització i control d'esdeveniments	23 hores
Mòdul 2	Gestió de protocol	22 hores

Modalitats d'impartició

Presencial

Durada de la formació

Durada total en qualsevol modalitat d'impartició 45 hores

MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Planificació, organització i control d'esdeveniments

OBJECTIU

Gestionar esdeveniments íntegrament, assumint la planificació, organització, direcció i control de la celebració més de l'avaluació dels resultats obtinguts.

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 23 hores

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Definició de les característiques dels esdeveniments per a una organització adequada a cada tipologia.
 - Tipologies d'esdeveniments.
 - Mercat dels esdeveniments.
- Planificació d'un esdeveniment a nivell organitzatiu i econòmic.
 - Fase de programació d'esdeveniments.
 - Fase d'organització d'esdeveniments.
 - Fase de pressupost d'esdeveniments.
- Definició dels serveis que es requereixen en un esdeveniment, així com ús de tecnologies per organitzar-ho.
 - Tipus de serveis requerits a l'organització d'un esdeveniment.
 - Aplicacions informàtiques de planificació d'esdeveniments.
- Adreça, control i avaluació dels resultats d'un esdeveniment.
 - L'esdeveniment com a projecte: adreça i control.
 - Anàlisi i postproducció d'un esdeveniment.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Coordinació amb l'equip de treball en tot el procés d'organització d'un esdeveniment.
- Autocontrol i actitud positiva en els moments de més pressió en l'organització i la celebració d'un esdeveniment.

MÒDUL DE FORMACIÓ 2: Gestió de protocol

OBJECTIU

Aplicar les tècniques de protocol més usuals per a esdeveniments al sector de la restauració i l'hostaleria.

DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 22 hores

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

RESULTATS D'APRENENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Definició del concepte de protocol i estudi de les classes que hi ha.
 - El concepte de protocol.
 - Classes de protocol.
 - Descripció de les raons i aplicacions més habituals de protocol a diferents esdeveniments.
- Classificació i aplicació de les tècniques de protocol al sector de la restauració i l'hostaleria.
 - Aplicació de les tècniques de protocol més habituals.
 - Aplicació de les tècniques més habituals de presentació personal.
 - El protocol aplicat a la restauració.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Participació en tot el procés d'organització i coordinació d'un esdeveniment.
- Confiança en un mateix perquè el treball surti de manera correcta.